

Cereli Plav

Malzemeler

20-25 taze fasulye

5 biber

4 domates

2 su bardagi pilavlik bulgur

3 su bardagi su

2 corba kasigi tereyagi

2 cay kasigi tuz,

1 cay kasigi karabiber

3 corba kasigi siviyağ

Yapilisi

Fasulye ve biberler 1 cm genisliginde dogranir ve tencerede siviyağda kavrulur. Uzerine sicak su eklenip yumusayincaya kadar pisirilir. Uzerine kup dogranmis domatesler, tuz ve karabiber eklenir. Bulgur eklenip pisirilir. Diger tarafta tereyagi eritilip pilavin uzerine gezdirilir. Demlenmeye birakilir.